



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Ramelsloher Huhn

Das Norddeutsche Blaubein

Arche Passagier seit 2012

Unterstützt von Slow Food Hamburg

Beschreibung des Passagiers

Gezüchtet wurde die nach dem kleinen Ort Ramelsloh benannte Rasse vom Hamburger Reeder A. D. Wichmann als er, vom robusten Vierländer Landhuhn ausgehend, besseres Brutverhalten und höhere Legeleistung erzielen wollte. Das Ramelsloher Huhn, auch als Ramelsloher Blaubein bezeichnet, war in der Zeit um 1880 bis 1920 in Hamburg, der Nordheide, den Vierlanden und im Alten Land stark verbreitet. Die Kleinbauern und Tagelöhner hielten es oft im Winter in der Wohnstube als das sogenannte Stubenküken, das es zum Osterfest statt Lamnbraten gab. Die Brut und Haltung erfolgte auch in der „Hühnerbank“, die oft recht hoch und unbequem war. Ungebetenen Besuch ließ der Bauer nicht an den Tisch. Ihm wurde hier ein Platz angeboten und damit signalisiert, dass er bald gehen sollte. Da die Füße frei baumelten, entstand aus dieser Situation die Redewendung: „Hier bekomme ich kein Bein auf den Boden“.

Herausragendes Kennzeichen dieser mittelschweren Zweinutzungsrasse ist die intensive Blautönung des Schnabels und der Läufe, bei rotem Kamm. Es gibt einen Schlag mit reinweißem und einen mit gelbem Gefieder. Als ein guter Futtersucher, bewegungsfreudig und robust, eignet sich die Rasse für die Freilandhaltung. Außergewöhnlich für Hühner ist ihre Zutraulichkeit gegenüber Menschen – bemüht man sich intensiv um die jungen Küken, werden sie besonders anhänglich und kontaktfreudig.

Gefährdung des Passagiers

Wie bei vielen alten Hühnerrassen begann der Niedergang des Ramelsloher Huhns mit dem Aufkommen der Hochleistungsrassen in der Massentierhaltung. Durch die Ausrichtung der Geflügelzucht auf Hühner mit einer Nutzungsform wie Legeleistung oder Masteigenschaft nahm der Bestand dieser regionalen Zweinutzungsrasse seit 1960 rapide ab.

Vermarktung des Passagiers

Wegen des geringen Bestandes ist gegenwärtig keine nennenswerte Vermarktung von Fleisch und Eiern möglich, eine Weitergabe erfolgt nahezu ausschließlich zu züchterischen Zwecken.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die Heimat der Rasse ist die Region südlich von Hamburg um den Ort Ramelsloh in Niedersachsen.

Geschmack des Passagiers

Der Zoologe und Geflügelkundler, Eduard Bruno Dürigen schrieb im Jahre 1886: „Das Fleisch des Ramelsloher ist zart und schön und deshalb sehr geschätzt, namentlich das der Jungen („Küken“), welche infolge der weißen Haut und des weißen Fleisches ungemün appetitlich aussehen“. Er meinte wohl die Stubenküken, die traditionell im Frühjahr im Alter von zwei Monaten geschlachtet und auf den Hamburger Märkten mit einem Gewicht von 300 bis 500 Gramm angeboten wurden. Ihr Fleisch war dann hell, fein im Biss und von delikatem Geschmack. Bei den Ramelslohern, die unter extensiven, naturnahen Bedingungen gehalten werden und sich ihr Futter teilweise selbst suchen können, nimmt das Fleisch eine rosige Farbe an.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/ramelsloher_huhn

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutzierrassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de